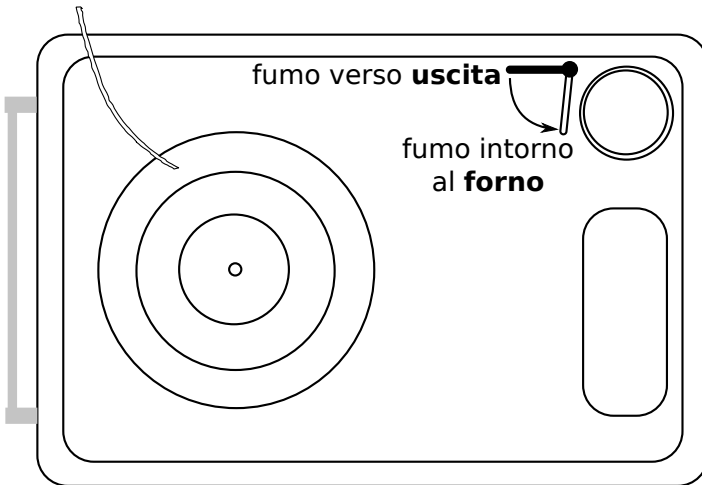


STUFA ECONOMICA SMEG

Manuale d'uso

anelli per la regolazione della temperatura sotto le pentole



ACCENDERE:

- * **Aprire** la valvola "fumo" verso uscita.
- * **Aprire** "entrata aria"
- * **Non togliere la cenere.** Non fa niente!
- * Mettere un **cubetto di diavolina** (accesa) nel fondo della camera di combustione.
- * Aggiungere alcuni **pezzi di legna piccola.**
- * Dopo un minuto: aggiungere **pezzi più grandi.**
- * Quando la stufa è riscaldata: **chiudere** "entrata aria"
- * Mettere la valvola "fumo" verso destra/forno. Se non si fa questo: si spreca legna e la stufa non diventa più calda! Si spreca solo e non è più una stufa economica.
- * Si tiene accesa la stufa mettendo ogni tanto un pezzo di legna.

REGOLE:

- * **Non accendere la stufa quando il fornello a gas é sopra.** Pericolo di esplosione. Diteci gas o legna!
- * **Non sperimentare:** Ogni stufa ha il suo specifico funzionamento. Sempre chiedere prima!
- * Non lasciare il bollitore per l'acqua calda sulla stufa accesa quando non contiene acqua. Non lasciare la moka vuota.
- * Non lasciare aperta la porticina della camera di combustione. Togliere i pezzi di legna grandi se non ci stanno.
- * Non mettere candele sopra o vicino alla stufa.
- * Non bruciare plastica o carta plastificata: usiamo la cenere nell'orto.
- * Togliere subito il cibo rovesciato sulla stufa: fa tantissimo fumo! L'olio fa un incendio.
- * Quando la stufa è spenta: non usarla per far asciugare le stoviglie, la ghisa diventa ruggine e si rovina.

CUCINARE:

- * Si possono togliere gli anelli per regolare la temperatura sotto la pentola. Usa il gancio e lascia l'anello tolto sul piano cottura, non per terra.
- * Col coperchio sulla pentola l'acqua bolle prima (anche sul forno a gas).
- * Col bollitore d'acqua sempre sulla stufa (fianco destra) c'è sempre acqua calda per lavare i piatti o per fare il té.

